Rhabarber-Erdbeeren-Galette

Die Rhabarber-Erdbeeren-Galette ist eine köstliche Nachspeise im Frühling. In diesem Rezept wird die Galette mit Dinkelmehl gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

140 g	Dinkelvollkornmehl
140 g	Dinkelmehl
100 g	Magertopfen (Magerquark)
70 g	Butter (kalte)
3 EL	Zucker
250 g	Rhabarber
250 g	Erdbeeren
2 EL	Honig
150 g	Magertopfen (Magerquark)
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Speisestärke
1 EL	Zitronensaft
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für eine köstliche **Rhabarber-Erdbeeren-Galette** benötigst du für den Teig Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Zucker, Wasser und Magertopfen. Gib alles in eine Schüssel und füge die kalte Butter in Stücke hinzu. Verarbeite alle Zutaten zu einem kompakten Teig. Forme den Teig zu einer Kugel und lasse ihn im Kühlschrank für zirka 30 Minuten rasten.

2. Die Füllung bereitest du vor, indem du Erdbeeren in Vierteln schneidest und Rhabarber dünn schälst und in 0,5 cm dicke Stücke schneidest. Vermenge die Erdbeeren und Rhabarber mit

Zitronensaft und Honig. Glätte den Magertopfen mit Vanillezucker, etwas und Speisestärke.

3. Heize den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vor. Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und rolle ihn auf einem Backpapierbogen rund und ca. 3 mm dick aus. Verstreiche die Topfencreme auf dem Teig, lasse dabei einen 2-3 cm breiten Rand frei. Verteile die Erdbeeren-Rhabarbermischung darauf, achte jedoch darauf, dass nicht zu viel Flüssigkeit auf den Kuchen kommt. Klappe anschließend den freigelassenen Rand zur Mitte hin um, drücke ihn leicht an und bestreiche den Rand mit einem verquirlten Ei. Backe die Galette im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun.

Tipp